Opskrifter til madlavning 2025

1. middag

Forret

Melon med skinke
Skær 8 skiver melon og vikkel dem med skinke.

Hovedret

Nakkekoteletter i fad med kartoffelmos grønkålssalat

4 nakkekoteletter

Steges 5 min på begge sider i smør og olie drysses med salt og peber.

4 løg snittes og vendes i ½ dl soya og drysses med salt og peber.

Koteletterne lægges over løgene.

1/2 citron, 2 spsk. olie. 2 spsk honning, 2 spsk sennep, salt og peber røres sammen og fordeles over kødet.

Læg sølvpapir over og steg ved 180 gr 40 min

Kartoffelmos nr 1

4 store bagekartofler skrælles og skæres i tern ca 800-1000g

Koges 20 min m salt og moses.

Smør, mælk 2 finthakkede hvidløg, rosmarin koges op, sies og hældes ved mosen

Salat.

1 lille rødløg snittes fint overhældes med kogende vand. (3min) og si fra.

Fordel den lille pose _____hakkede grønkål på et fad.

Skær 3 pillede appelsiner i fine skiver, læg ovenpå. Fordel løgene ovenpå.

Evt. granatæblekerner, blåbær ea frugt

Hak 50 gr mandler, drys på.

Dressing hældes over salaten:

2 spsk olie

½ spsk æble- eller hvidvinseddike

1 spsk appelsinsaft

1/4 tsk salt og lidt peber

Dessert

Appelsintrifli

Skræl 4 appelsiner og skær dem i stykker.

Pisk 1 1/2 dl piskefløde, tilsæt 1 tsk vanillepulver og 1 tsk flormelis og 1 dl mascarpone/græsk yoghurt og lidt appelsinsaft. Smag til.

Knus makronerne ca _____og fordel dem i glas – flere lag.

Pynt med chokolade ea pynt.